



## CAPITOLATO D'ONERI

# **CONTRATTO RELATIVO A SERVIZIO PER ATTIVITA' CONNESSE CON LA VITA DI COMUNITA' E DEI PROGRAMMI RIABILITATIVI PRESSO LA CRM "ARCOBALENO" DI MUSSO**

**CIG N.7384368D3C**

### **Art. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO**

Il presente appalto ha per oggetto l'assegnazione del SERVIZIO PER ATTIVITA' CONNESSE CON LA VITA DI COMUNITA' E DEI PROGRAMMI RIABILITATIVI PRESSO LA CRM DI MUSSO – S.S. PSICHIATRIA MENAGGIO (ALTO LARIO) PER UN PERIODO DI ANNI UNO DALLA DATA DI DECORRENZA DEL CONTRATTO FATTO SALVA LA POSSIBILITA' DI RINNOVO PER UN ULTERIORE ANNO.

In considerazione di quanto previsto dalla DGR X/7600 del 20 dicembre 2017 relativa alle "Regole di sistema per l'anno 2018" l'Azienda si riserva la facoltà di rescissione anticipata, con preavviso di tre mesi, ovvero di rideterminare i patti contrattuali in caso di cambiamenti relativi all'accreditamento della struttura oggetto del contratto.

Tali programmi devono corrispondere alla DGR del 28.2.2007 n. VIII/4221 "Riordino della residenzialità psichiatrica in attuazione della DGR. 15.2.2004 n,VII/17513 - Piano regionale triennale per la salute mentale"- Allegato A.

### **Art. 2 – DESCRIZIONE, ORGANIZZAZIONE E CARATTERISTICHE TECNICO/QUALITATIVE DEL SERVIZIO**

La Comunità riabilitativa a Media Assistenza di Musso è una struttura residenziale psichiatrica destinata ai pazienti con una patologia psichiatrica grave e stabilizzata, ma ancora con necessità di prestazioni riabilitative e di una certa supervisione.

Il servizio richiesto potrà andarsi a configurare in modo diverso secondo esigenze clinico organizzative emergenti, fermo restando il rispetto della normativa in materia, l'afferenza al DSM (SS Psichiatria Territoriale Alto Lario) e la costanza dell'impegno orario richiesto.

### **DESCRIZIONE DEL CONTESTO**

Il DDG 13711/2007 riconosce l'accreditamento e il funzionamento a Musso della CRM "Arcobaleno". Le finalità e le caratteristiche strutturali e organizzative di detta struttura sono quelle previste dalla DGR 4221/2007, alla quale si rimanda

### **AMBIENTE:**

La CRM "Arcobaleno" è situata nel contesto dell'abitato di Musso, in posizione panoramica e facilmente raggiungibile. E' una struttura per la riabilitazione psico-sociale che può accogliere, per un periodo a termine, fino a 12 persone di età adulta e tardo adulta, con disabilità psichica stabilizzata, con situazioni personali/familiari/abitative/lavorative problematiche, che necessitano di un supporto nel processo di reinserimento sociale.

La CRM "Arcobaleno" può costituirsi quale luogo privilegiato per perseguire il reinserimento sociale della persona con disagio psichico, dove l'Operatore può far fare esperienze diverse, far conoscere, rassicurare, orientare, costruire opportunità di scelta. Pare altrettanto importante riuscire a costruire la presenza e la trasmissione di aspettative positive nei confronti del cittadino/utente, coinvolgerlo nel definire gli obiettivi del suo progetto (piccoli obiettivi soprattutto all'inizio) in modo che, grazie alla sua partecipazione attiva, si possano ottenere buoni risultati.

Risulta indispensabile poter contare sul coinvolgimento delle famiglie, delle persone-cardine e del

volontariato, per aiutare il soggetto assistito a reinserirsi a pieno titolo nella Comunità sociale, valorizzando l'apporto di queste risorse esterne, in grado di offrire in modo spontaneo e naturale, opportunità di scambio e costruzione di rapporti interpersonali. Va sottolineato che la CRM di Musso, i suoi ospiti e le attività ad esse rivolte sono integrate in un'ottica di rete con tutte le altre articolazioni del DSM presenti sul territorio e con tutta la Comunità locale in cui la Struttura è inserita.

#### EQUIPE CURANTE:

Le persone accolte nella struttura sono in carico per le esigenze cliniche ad una Equipe del Dipartimento di salute mentale, così composta:

- Medico Psichiatra Responsabile con funzione di Direzione sanitaria, supervisione ed esecuzione del presente appalto per conto di ASST Valtellina e Alto Lario;
- Infermiere Coordinatore, con funzione di raccordo logistico organizzativo con l'ASST
- Assistente sociale (consulenza su progetto)

Il personale di cui sopra è già compreso nell'organico del DSM – SS. Psichiatria Territoriale Alto Lario.

#### **Art. 3 - ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO E PROGETTO**

Oggetto del contratto è l'organizzazione e la gestione integrata dei servizi di:

- Assistenza educativa, riabilitativa ed infermieristica;
- Assistenza alla persona;
- Attività di ristorazione e alberghiere

dei servizi della CRM di Musso. Inoltre sono oggetto del servizio le attività di ristorazione di Ossuccio e Dongio. I concorrenti dovranno presentare il progetto relativo all'organizzazione generale del servizio in argomento che sarà oggetto di valutazione da parte di una Commissione Giudicatrice. Il progetto deve contenere la descrizione specifica delle modalità di gestione del servizio e della sua organizzazione, tenendo conto di quanto riportato nel presente capitolato e di tutta la normativa nazionale e regionale in materia.

Il servizio dovrà essere svolto 365 giorni l'anno. L'aggiudicatario dovrà garantire il servizio e la sua continuità per tutta la durata del contratto; allo stesso competono l'organizzazione delle attività necessarie, le stesse dovranno essere organizzate e concertate con il Servizio di Psichiatria dell'ASST che svolge tutta l'attività medica necessaria.

#### **Art. 4 - IMPORTO PRESUNTO DEL SERVIZIO**

**L'aggiudicatario dovrà garantire gli standard di accreditamento previsti per la struttura, a titolo indicativo si ipotizza per ogni figura professionale, il seguente monte ore annuo minimo:**

Personale Assistenziale (ASA/OSS): 14.000

Infermiere Professionale: 2.340

Psicologo: 624

Educatore Professionale: 4.200

Ausiliariato: 1.800

L'importo del servizio viene quantificato come da seguente tabella:

- *Servizio di assistenza alla persona presso la CRM di Musso:*

<b>Figura Professionale</b>	<b>Base d'asta complessiva</b>
Personale Assistenziale (ASA/OSS)	266.000,00
Infermiere Professionale	58.500,00
Psicologo	15.600,00
Educatore Professionale	84.000
Ausiliariato	34.200
<b>Totale Servizi alla persona</b>	<b>458.300,00</b>

- Servizio di fornitura e somministrazione pasti presso la CRM i Musso e il CD di Dongo/ CRA CD Ossuccio:

<b>Mensa</b>	<b>Fabbisogn o annuo</b>	<b>Prezzo Unitario</b>	<b>Base d'asta complessiva</b>
Pranzi/cene operatori	3.000	€ 3,50	€ 10.500,00
Pranzi/cene* ospiti	26.000	€ 3,50	€ 91.000,00
Colazione ospiti	10.000	€ 1,20	€ 12.000,00
<b>Totale pasti</b>	<b>39.000</b>		<b>113.500,00</b>

*\*Si precisa che nel prezzo unitario della cena è compresa la somministrazione quotidiana della merenda.*

Posto quanto sopra, l'importo presunto annuo dell'appalto è stabilito in **Euro 571.800,00** (oltre euro 200,00 quali costi della sicurezza non soggetti a ribasso). I corrispettivi contrattuali si intendono determinati dall'Appaltatore in base ai propri calcoli con riferimento ai prezzi contrattualmente definiti per ciascuna delle attività oggetto del servizio contenute nella scheda di offerta economica formulata in sede di gara di appalto.

#### **Art. 5 – DURATA DEL CONTRATTO**

Il servizio ha **durata di anni UNO dalla data di decorrenza del contratto, con facoltà di ripetizione contrattuale per ulteriori anni uno.**

Il contratto, potrà essere rinnovato, alle condizioni tecniche ed economiche originarie, salvo eventuali migliorie, per un ulteriore periodo di durata non superiore a quella originaria e previa verifica di opportunità.

#### **Art. 6 - DIREZIONE DEL SERVIZIO**

L'organico e l'organigramma devono essere parte integrante del progetto. La ditta dovrà affidare la direzione del servizio, in modo continuativo, ad una figura con adeguata formazione, competenza ed esperienza, documentata dalla ditta aggiudicataria. Il direttore del servizio dovrà garantire un contatto continuo con l'Equipe curante dell'ASST per il controllo sull'andamento del servizio e dovrà essere sempre rintracciabile da parte dell'ASST per ogni comunicazione in merito al servizio.

#### **Art. 7 - SERVIZI DI RISTORAZIONE**

##### **7.1 – MODALITA'**

Il soggetto aggiudicatario dovrà provvedere alla produzione e somministrazione dei pasti agli ospiti accolti presso le Strutture del DSM nonché per i dipendenti e per le altre persone autorizzate che

dovrà avvenire presso i locali appositamente destinati e adeguati dal punto di vista normativo e igienico sanitario. Oltre che per il CRM di Musso l'aggiudicatario dovrà provvedere alla preparazione, al trasporto e alla somministrazione dei pasti presso il CD di Dongo e di Ossuccio.

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato nel rispetto delle norme d'igiene, evitando promiscuità con prodotti non alimentari, e in modo tale da garantire il mantenimento delle temperature di sicurezza, attraverso appositi contenitori dotati se necessario di sistemi attivi di mantenimento.

L'aggiudicatario provvederà all'acquisto delle derrate, a propria discrezione e sotto la propria responsabilità, previa comunicazione all'ASST dell'elenco dei fornitori scelti per l'approvvigionamento delle stesse; derrate e bevande dovranno avere confezione ed etichettature in conformità alle leggi vigenti. È onere dell'Aggiudicatario provvedere alla buona conservazione delle derrate depositate e/o preparate.

La preparazione dei pasti avverrà quotidianamente sulla base di indicazioni fornite dall'ASST sanitaria e dovrà essere garantito un apposito menù per gli ospiti in regime dietetico. Nell'offerta tecnica le ditte partecipanti dovranno dettagliare le modalità di produzione dei pasti, da effettuarsi nel rispetto della vigente normativa in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e dare evidenza dell'implementazione del Sistema di Autocontrollo igienico sanitario degli alimenti. Gli orari di somministrazione dei pasti sono i seguenti: colazione 08.00 Pranzo: 12.00/12.30 Merenda: 16.00 Cena: 19.00/19.30. I predetti orari e l'organizzazione che ne consegue sono indicativi e variabili in base alle esigenze degli ospiti.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla sanificazione dei locali, degli arredi, delle attrezzature, nonché dei carrelli, contenitori termici, del pentolame, dell'utensileria, delle stoviglie utilizzate attenendosi alle modalità di sanificazione definite nella procedura dell'Azienda. Si intende a carico della Ditta aggiudicataria la fornitura, la gestione ed il rifornimento di attrezzature, materiali e prodotti per la sanificazione. L'aggiudicatario, in ordine delle prestazioni sotto richiamate, potrà eventualmente proporre ulteriori migliorie per l'esecuzione del servizio; in tale caso dette integrazioni dovranno essere esplicitamente indicate e descritte in offerta.

## *7.2 - ATTREZZATURE, ARREDI, PENTOLAME E STOVIGLIERIE*

Tutte le attrezzature di proprietà presenti sono cedute in comodato d'uso gratuito alla Ditta aggiudicataria. Verranno messi a disposizione le attrezzature, gli arredi, il pentolame, le stoviglie, le posate e l'utensileria varia, esistente al momento della stipula del contratto; il verbale di consegna di tale attrezzatura farà parte integrante dei documenti contrattuali.

La ditta potrà altresì integrare all'inizio del contratto e a proprie spese, le attrezzature e le apparecchiature che riterrà opportune per garantire la regolare esecuzione del servizio, avendo cura di dare avviso scritto all'Azienda e di apporre sulle attrezzature una targhetta ben visibile recante il nome della ditta.

Tutte le apparecchiature e attrezzature che verranno a contatto con gli alimenti dovranno rispondere ai requisiti della normativa vigente applicabile sia per gli aspetti igienici che per quelli di sicurezza, dovranno essere idonee all'uso previsto e dovranno rispettare le norme tecniche ad esse applicabili.

Tutto quanto costituisca dismissione dei beni di proprietà dell'Azienda dovrà essere concordato con l'ASST.

Resteranno a carico della Ditta tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi a causa di negligenza o di comportamenti impropri da parte del personale dipendente della stessa. L'aggiudicatario dovrà provvedere tempestivamente alla riparazione dei danni causati ed al reintegro e/o alla sostituzione degli stessi.

## *7.3 - MENU'*

La Ditta aggiudicataria dovrà proporre un menù rispettoso delle indicazioni fornite dell'ASST e le eventuali modifiche dovranno essere preventivamente comunicate e concordate tra le parti. La giornata alimentare deve prevedere almeno quattro pasti principali: colazione, pranzo, merenda e cena, preparati e somministrati agli orari sopra evidenziati.

I menu devono essere articolati su due settimane e suddivisi in menu estivo (indicativamente 01/05- 30/09) ed invernale (01/10- 30/04) e deve essere articolato come segue:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- due contorni (di cui almeno uno costituito da verdure);
- una porzione di pane o grissini (grammi 60 e grammi 48 rispettivamente);
- frutta fresca grammi 150/200 a ospite (almeno due qualità di frutta di stagione al giorno, oltre alle mele che dovranno essere sempre a disposizione), cotta o purea di frutta due volte a settimana, budino o yogurt;
- acqua (una confezione da mezzo litro) a pasto.

Si presenta di seguito proposta standard della colazione e della merende per i degenti:

<p><b>Prima colazione:</b>  <i>bevande:</i>          caffè          caffelatte          tè          latte PS          succo di frutta          yogurt intero alla frutta  <i>alimenti:</i>          pane fresco bianco + confettura          biscotti monoporzione (due confezioni)          bifetta + confettura (due confezioni)          tortina          cornflakes</p>	<p><b>Merenda:</b>          In alternativa          - Yogurt intero naturale o alla frutta;          - budino;          - frutta fresca o cotta;          - succo di frutta;          - biscotti o fette biscottate e the</p>
---	---

Nessuna variazione al menù può essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'ASST. La Ditta aggiudicataria si impegna a rispettare le prescrizioni in materia di igiene e rintracciabilità degli alimenti, definite dalla normativa vigente. La Ditta dovrà garantire, su specifica richiesta da parte dell'ASST, menù vegetariani e/o rispettosi di specifiche esigenze religiose e/o etniche e degli schemi dietetici relativi alle diete speciali. La preparazione dei pasti e delle diete speciali dovrà avvenire secondo procedure definite e descrittive delle modalità di produzione e degli ingredienti utilizzati, anche nel rispetto della normativa vigente in materia di allergeni.

#### 7.4 - SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Tutti gli alimenti ricevuti, detenuti, utilizzati e forniti dal Gestore dovranno essere esenti da alterazioni e contaminazioni di qualsiasi natura (biologica: microrganismi patogeni e loro tossine, parassiti, micotossine) e chimica. Dovranno essere esenti da insetti, infestanti e corpi estranei di ogni tipo. Dovranno possedere requisiti sensoriali caratteristici, appropriati ed ineccepibili, pertanto esenti da sapori, odori e colori anomali. I prodotti dovranno essere conformi alle normative vigenti e cogenti (nazionali e comunitarie, verticali e orizzontali, generali e specifiche), in materia di: igiene e requisiti chimico-microbiologici, produzione, commercializzazione e tracciabilità, confezionamento, etichettatura, denominazione e/o indicazione d'origine, bollatura CE e riconoscimento dello stabilimento di produzione, modalità e temperature di trasporto, conservazione delle materie prime e dei prodotti finiti. Gli involucri e gli imballaggi devono essere perfettamente integri (senza ammaccature, bombaggi, tagli, fessurazioni e perdite di sottovuoto o atmosfera protettiva, ruggine etc.) e puliti.

Parte integrante del presente Capitolato è l'Allegato 1) in cui si evidenziano le caratteristiche qualitative delle materie prime destinate alla produzione dei pasti.

#### 7.5 - DISPOSIZIONE IGIENICHE

Devono essere predisposte procedure idonee per evitare la manipolazione di alimenti da parte di utenti affetti da malattia o portatori di malattia trasmissibile attraverso alimenti. Gli addetti devono curare la pulizia e l'igiene personale, in particolare le mani e gli avambracci devono essere sempre accuratamente lavati usando il sapone appositamente disposto e asciugati con carta monouso o

altri sistemi igienici:

- sempre prima di manipolare gli alimenti e comunque dopo aver fatto uso dei servizi igienici;
- dopo ogni sospensione del lavoro e dopo ogni cambio di attività o passando dalla lavorazione di un alimento ad un altro;
- dopo aver soffiato il naso o protetto la bocca da starnuti e colpi di tosse;
- dopo aver toccato qualsiasi fonte di contaminazione accidentale.

Le unghie devono essere tenute corte e pulite, prive di smalto, evitando di indossare durante il lavoro anelli, bracciali, orologi, collane, orecchini o altri monili. Ferite, tagli, escoriazioni, scottature, infezioni localizzate alle mani vanno protette con medicazioni rinnovate frequentemente e guanti protettivi.

Gli addetti devono inoltre avere cura durante il lavoro di:

- non starnutire, tossire o soffiare sugli alimenti;
- non pulirsi le mani sugli abiti da lavoro;
- non fumare durante il lavoro e in tutti i locali aziendali ove è vietato fumare;
- non masticare gomma, né mangiare o bere durante la lavorazione/distribuzione alimenti;
- non toccarsi naso, bocca, capelli, barba o baffi, o altre parti del corpo;
- non parlare sopra gli alimenti in lavorazione e distribuzione, limitandosi alle comunicazioni essenziali;
- evitare per quanto possibile la manipolazione diretta degli alimenti, privilegiando il ricorso ad appositi utensili;
- non assaggiare le pietanze con le dita, ma solo con posate monouso da buttare dopo l'utilizzo.

## *7.6 - AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO DEGLI ALIMENTI*

In applicazione del Reg. CE 852/2004 la Ditta appaltatrice dovrà produrre idonea documentazione da cui risulti l'elaborazione di un piano di autocontrollo che preveda, a titolo esemplificativo e non esaustivo l'analisi del processo aziendale, l'individuazione dei punti critici di controllo per l'igiene degli alimenti e la contestuale definizione delle azioni preventive e correttive da adottare e le procedure e il piano di controllo. La Ditta aggiudicataria dovrà informare, per iscritto, l'ASST rispetto ad eventuali proposte di modifica al servizio che ritenga opportuno effettuare per il miglioramento dello stesso. Esclusivamente dopo parere favorevole l'Aggiudicataria potrà intervenire e provvederà altresì ad aggiornare in tal senso il manuale di autocontrollo, nel rispetto delle norme vigenti in materia di igiene degli alimenti. Sarà onere dell'ASST effettuare controlli sulla corretta applicazione delle disposizioni normative in materia di igiene degli alimenti, attraverso verifiche di carattere documentale ed ispettivo. L'eventuale esito negativo di tali controlli o il mancato adeguamento alle disposizioni di cui al D.lgs. 193/2007 comporterà per l'appaltatore, oltre all'applicazione delle sanzioni amministrative e penali previste per legge, anche la possibile risoluzione del contratto, con ogni conseguente danno o spesa a carico della Ditta inadempiente e l'incameramento del deposito cauzionale in relazione all'entità del danno.

### **Art. 8 - MATERIALE DI CONSUMO**

La Ditta aggiudicataria provvederà all'acquisto di tutto il materiale di consumo, sia esso necessario per la preparazione e conservazione degli alimenti, per la cucina, per la pulizia e la sanificazione dei locali e delle attrezzature e per lo smaltimento dei rifiuti, ecc..

### **Art. 9 - DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE**

Sono a carico della Ditta aggiudicataria eventuali interventi di disinfestazione e derattizzazione di

tutti i locali affidati in gestione alla stessa per l'espletamento del servizio. La Ditta deve fornire all'ASST il nome della Ditta cui viene affidato il servizio disinfestazione/derattizzazione, i protocolli d'intervento e le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati. Eventuali variazioni dovranno essere comunicate tempestivamente e documentate.

In caso di posizionamento di esche, dovrà essere approntata una planimetria dei punti di installazione, modificata qualora se ne presenti la necessità.

L'ASST si riserva di effettuare i controlli come previsto nelle disposizioni generali del presente Capitolato.

#### **Art. 10 - PULIZIA, SANIFICAZIONE E RIFIUTI**

L'aggiudicatario provvederà alla pulizia e alla sanificazione giornaliera e periodica (settimanale, mensile, trimestrale) dei locali, attrezzature, stoviglie ecc.. indicando in apposito protocollo: i punti di intervento, le frequenze, le metodologie di lavoro, i prodotti impiegati, le attrezzature utilizzate e gli orari di effettuazione.

Tutti i prodotti chimici impiegati devono essere rispondenti alle norme vigenti (biodegradabilità, dosaggi, assenza di tossicità e di corrosione, avvertenze di eventuale pericolosità). Resta inteso che il materiale di pulizia e sanificazione non deve sostare nei locali adibiti alla preparazione e alla distribuzione dei cibi se non, esclusivamente, durante le operazioni di pulizia ma devono essere custoditi in appositi locali.

La gestione dei rifiuti relativi al servizio di cui al presente Capitolato è interamente posta a carico della Ditta aggiudicataria. Essa dovrà essere eseguita nel rispetto delle disposizioni normative e regolamentari vigenti

Verrà realizzata la raccolta differenziata dei rifiuti (plastica - carta - vetro - umido - ecc.), è vietato lo scarico di qualsiasi tipo di rifiuto proveniente dall'attività di gestione della mensa e cucina negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Sarà necessario presentare all'ASST il Piano di Sanificazione con specifica indicazione dei punti di intervento, del tipo di prodotto utilizzato e della frequenza delle attività di detergenza e disinfezione. Durante le operazioni di sanificazione bisogna fare uso di DPI (es: mascherine, occhiali, guanti, grembiuli) quando il loro uso è indicato nelle schede di sicurezza dei prodotti e nel DVR.

#### **Art. 11 - PERSONALE DELL'APPALTATORE**

Il personale impiegato dall'Appaltatore deve essere assunto e inquadrato nel rispetto dei livelli professionali dovuti e delle condizioni normative, retributive, contributive e previdenziali previste dai rispettivi CCNL applicati. L'Appaltatore ha altresì la completa responsabilità verso i propri dipendenti degli adempimenti di cui al D.lgs. 81/2008 e comunque di quanto concerne la tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, facendosi carico dei relativi oneri così come degli accertamenti medico-sanitari dovuti. L'Appaltatore dovrà altresì conformarsi ad ogni norma cogente inerente il diritto del lavoro. Nessun rapporto di lavoro verrà ad instaurarsi tra il personale dipendente dell'Appaltatore e dell'ASST, che si ritengono sollevati da ogni sorta di contenzioso (economico o giuridico) o responsabilità. Fermo restando che il livello di servizio presentato in sede di gara deve essere mantenuto costante eventualmente anche tramite il mantenimento del numero del personale dichiarato in sede di gara, in caso di sostituzione definitiva di addetti per cessazione del rapporto di lavoro, collocamento in pensione etc., il personale subentrante deve essere di pari qualifica e competenza di quello sostituito. La disposizione suddetta si applica anche in caso di eventuali sostituzioni. L'Appaltatore si ritiene responsabile della condotta del proprio personale e di ogni danno o molestia eventualmente derivante. Gli Enti Sanitari si riservano di richiedere all'appaltatore l'allontanamento immediato degli addetti che abbiano contravvenuto alle suddette disposizioni.

#### **Art. 12 - CLAUSOLA SOCIALE**

Si evidenzia che, in merito al servizio di lavaggio e sanificazione, l'aggiudicatario ha l'obbligo di assorbimento del personale impiegato dal precedente affidatario per tutto il periodo di durata

dell'appalto applicando lo stesso contratto collettivo già in essere dei lavoratori assorbiti. Si allega prospetto del personale attualmente impiegato.

### **Art. 13 - ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE**

La ditta deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto con cadenza biennale. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale vigente in materia di igiene degli alimenti, salute e sicurezza nei luoghi di lavoro. La documentazione relativa alla formazione effettuata deve essere inviata in copia all'ASST.

### **Art. 14 - SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO**

La Ditta è tenuta al rispetto del D.lgs. 81/2008 e s.i.m. e di tutte le altre leggi e norme in materia di sicurezza, prevenzione degli infortuni, assicurazione dei lavoratori contro gli infortuni sul lavoro, disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, igiene del lavoro e subappalti.

Prima dell'avvio del contratto la Ditta aggiudicataria deve partecipare alla riunione di coordinamento preliminare e sottoscrivere il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze base (DUVRI base). A loro volta l'ASST si impegna, nei termini e nei modi prescritti dall'art.26 del D.lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni, a trasmettere alla Ditta aggiudicataria il DUVRI sui rischi specifici esistenti negli ambienti di lavoro in cui è destinata ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività

### **Art. 15 - QUALIFICAZIONE DEL SERVIZIO**

L'Impresa è ben consapevole di stipulare un contratto con una Struttura Pubblica e pertanto non potrà accampare qualsivoglia scusa, compreso il ritardato pagamento, per ritardare o non ottemperare all'erogazione della fornitura e/o prestazione in tutto o in parte. Tale inadempimento comporta, oltre agli eventuali rilievi contemplati dal Codice Civile, anche eventuali violazioni, nel caso ne ricorrerono gli estremi, di carattere penale quale interruzione di pubblico servizio (art. 331 e seguenti c.p.).

L'appaltatore si obbliga ad eseguire le prestazioni oggetto del contratto nel rispetto di tutte le norme e prescrizioni, anche tecniche e di sicurezza, in vigore e di quelle che dovessero essere emanate nel corso di durata del contratto, nonché secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel capitolato di gara.

### **Art. 16 – OBBLIGHI E ONERI DELL'AGGIUDICATARIO**

L'aggiudicatario si impegna:

- a rispettare, per gli operatori impegnati nella gestione del servizio, tutte le norme e gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti dal C.C.N.L. di settore, applicando condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro delle Cooperative Sociali;
- ad assicurare lo svolgimento del servizio nel rispetto di tutte le norme vigenti in materia di prevenzione di infortuni ed igiene del lavoro;
- a garantire la riservatezza delle informazioni riferite a persone che fruiscono delle prestazioni oggetto del contratto;
- a dotarsi di idonea copertura assicurativa per RCT e RCO per il servizio in questione;
- a provvedere alla completa organizzazione del personale ed a garantire che il medesimo presti la propria attività in modo continuativo presso la struttura di assegnazione;
- a sostituire il personale in caso di assenza;
- alle attività ricreative, svago, gite, animazione e integrazione sociale
- a garantire per tutta la durata del contratto il rispetto delle norme nazionali e regionali relative al servizio, compreso il mantenimento degli standard gestionali;
- a garantire la qualificazione degli operatori tramite idonei iter formativi.
- Preparare e somministrare i pasti ai pazienti ospiti delle C.P.;

- Attivare i processi di pulizia, sanificazione e smaltimento dei rifiuti descritti nel presente Capitolato;
  - Fornire al proprio personale idonee divise, calzature e d.p.i.;
  - Esecuzione di tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risultassero necessarie per l'espletamento del servizio;
  - L'aggiudicatario garantisce la continuità di servizio e l'immediata copertura di eventuali assenze impreviste, provvedendo alla sostituzione con altro personale idoneo, impegnandosi altresì a sostituire tempestivamente il personale valutato non conforme alla deontologia professionale, come da procedure stabilite nel regolamento che verrà predisposto entro 6 mesi dall'inizio dell'attività. L'ASST non avvierà alcun rapporto di lavoro diretto con il personale ivi inserito dall'aggiudicatario, il quale resterà giuridicamente legato ad essa, in quanto il servizio sarà svolto con organizzazione e gestione autonoma da parte della cooperativa, senza diretti interventi dispositivi e di controllo dell'Azienda Ospedaliera su detto personale.
- Si precisa che le utenze resteranno a carico dell'ASST.

### **Art. 17 - COPERTURA ASSICURATIVA**

L'aggiudicatario sarà direttamente responsabile dei danni causati all'ASST VALTELLINA E ALTO LARIO e a terzi, animali e cose anche di proprietà di terzi, causati durante l'espletamento del servizio/fornitura, anche in relazione alla condotta dei propri collaboratori e/o personale di altri soggetti coinvolti nell'esecuzione del contratto.

A tal fine l'aggiudicatario dovrà stipulare idonea polizza di assicurazione per la copertura di ogni rischio per i danni a persone, animali e cose che venissero arrecati dal proprio personale nell'espletamento del servizio con un limite massimale non inferiore a:

**€ 6.000.000,00.=** per persona

**€ 3.000.000,00.=** per animali o cose.

La copertura assicurativa dovrà coprire anche eventuali proroghe del contratto.

### **ART. 18 – RISPONDEZZA A NORMATIVE VIGENTI DI SICUREZZA**

L'Aggiudicatario dovrà rispettare scrupolosamente tutte le norme legislative e regolamentari vigenti.

L'Aggiudicatario dovrà essere in possesso di tutte le autorizzazioni, permessi e ogni altro documento che dovessero rendersi in qualsiasi momento necessari per l'espletamento del servizio: saranno a suo carico tutte le incombenze e spese necessarie per l'ottenimento di quanto sopra.

Norme di sicurezza:

#### ***a- prescrizioni generali***

L'Aggiudicatario deve rispettare scrupolosamente, in ogni fase dell'attività oggetto dell'appalto, tutte le norme legislative e regolamentari vigenti sulla prevenzione degli infortuni, sulla sicurezza e sull'igiene nei luoghi di lavoro.

Fra le disposizioni di cui sopra si richiamano in particolare:

- il D.Lvo 9 aprile 2008 n. 81 "Attuazione dell'art.1 della legge 3 agosto 2007 n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro";
- D.M. del 10/03/98 recante: "Criteri generali di sicurezza antincendio e per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro".
- D.M. del 18/09/2002 recante: "Approvazione della regola tecnica di prevenzione incendi per la progettazione, la costruzione e l'esercizio delle strutture sanitarie pubbliche e private".

Nel contesto degli obblighi derivanti all'aggiudicatario dalle suddette norme si richiama in particolare che lo stesso deve:

- rispettare regolamenti e disposizioni interni, portati a sua conoscenza dalla stazione appaltante;

- impiegare personale e mezzi idonei ad ogni lavorazione/attività;
- istruire e responsabilizzare il proprio personale al fine di garantire la propria e altrui sicurezza;
- richiedere al personale a qualunque titolo da lui coinvolto nel presente appalto la collaborazione, nei termini e modi pianificati dall'Azienda Ospedaliera, nell'attuazione del piano di emergenza/evacuazione aziendale: in tale contesto potrà essere richiesto che il suddetto personale venga chiamato a far parte della squadra di emergenza ai sensi del DM 10/03/1998”;
- dotare il proprio personale dei dispositivi di protezione individuale necessari, in merito ai quali dovrà assicurare una formazione adeguata, organizzare l'addestramento all'uso se richiesto, esigerne il corretto impiego;
- controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e d'igiene del lavoro da parte del proprio personale e d'eventuali subappaltatori;
- predisporre tutte le segnalazioni di pericolo eventualmente necessarie;
- fornire all'Amministrazione Aziendale tempestiva segnalazione d'ogni circostanza di cui viene a conoscenza, anche non dipendente dall'attività appaltata, che possa essere fonte di pericolo;
- attuare la cooperazione e coordinamento, con l'appaltante e ogni altro lavoratore – autonomo, ditta appaltatrice o subappaltatrice - presente nei luoghi di lavoro nei quali è chiamato ad operare, nello scambio delle informazioni ed in ogni ulteriore azione di prevenzione e protezione volte ad eliminare i rischi dovuti alle interferenze.

Ferme restando le responsabilità dell'Appaltatore riguardo alla sicurezza, l'ASST ha la facoltà di controllare che lo svolgimento dell'appalto avvenga nel rispetto delle condizioni di sicurezza contenute nel presente articolo e, in caso d'inadempienza, di far sospendere l'esecuzione del servizio, riservandosi di valutare ogni altra eventuale azione a tutela dei propri interessi.

#### **b - documenti relativi alla sicurezza del lavoro della concorrente/aggiudicataria**

In fase di presentazione delle offerte le ditte concorrenti dovranno presentare i seguenti documenti/informazioni in relazioni alle attività oggetto dell'appalto:

1. documento di valutazione dei rischi specifici connessi ai lavori oggetto dell'appalto;
2. modalità operative di prevenzione d'incidenti e/o infortuni in relazione ai rischi specifici propri dell'attività appaltata (istruzioni, procedure, ecc.);
3. elenco completo delle sostanze e preparati utilizzate, relative schede di sicurezza, informazioni date ai lavoratori esposti;
4. mezzi/attrezzature disponibili e/o previsti per l'esecuzione dei lavori;
5. mezzi/attrezzature antinfortunistiche inerenti alla tipologia dei lavori da eseguire;
6. dotazione di dispositivi di protezione individuale e relativa formazione e addestramento all'uso;
7. organizzazione prevista per la gestione delle problematiche d'igiene e sicurezza: responsabile del servizio di prevenzione e protezione, altre figure responsabili e relativi compiti;
8. nominativi dei rappresentanti dei lavoratori
9. formazione professionale ed informazione (documentate) del proprio personale in materia di salute e sicurezza dello specifico lavoro appaltato;
10. soluzioni previste per eliminazione o riduzione dei rischi dovuti all'interferenza tra i lavori dell'appaltatore o da terzi presenti a qualsiasi titolo nell'ospedale (dipendenti ospedalieri, ditte terze, visitatori, ecc.);
11. adempimenti documentali prescritti da norme generali e particolari in materia d'igiene e sicurezza del lavoro.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere il riesame del piano qualora lo ritenga inadeguato.

## **Art. 19- VERIFICHE E CONTROLLI**

L'ASST si riserva la facoltà di effettuare controlli sia indiretti, di carattere documentale, sia diretti (verifiche ispettive) sulle attività oggetto del contratto, anche senza preavviso, ogni qualvolta lo ritenga necessario o opportuno.

L'ASST si riserva inoltre la facoltà di richiedere copia dei rapporti di audit/di ispezione effettuati dagli Organismi ufficiali di controllo (ATS, NAS, etc) ed eventualmente da Enti terzi di Certificazione.

La ditta aggiudicataria dovrà consentire l'accesso ai locali degli operatori incaricati dall'Azienda con competenze specifiche e dovrà mettere a disposizione degli stessi i documenti e le registrazioni attestanti la corretta esecuzione delle attività, l'applicazione delle prescrizioni in materia di igiene degli alimenti e l'applicazione del Sistema di Autocontrollo igienico degli alimenti.

Infine l'ASST si riserva la facoltà di effettuare tramite personale proprio o terzo attività di campionamento sulle matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti) e sulle superfici destinate al contatto con gli alimenti e di far analizzare i campioni prelevati presso laboratorio scelto dalla medesima, al fine di verificare gli standard igienici.

## **Art. 20 - SANZIONI E PENALI**

L'aggiudicataria è obbligata espressamente all'esatto e puntuale adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali, della integrale e perfetta erogazione del servizio e dell'osservanza di tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia.

L'amministrazione si riserva di applicare all'aggiudicatario penali per ogni infrazione degli obblighi contrattuali e per ogni operazione non effettuata o non correttamente eseguita così come meglio illustrato nel presente Capitolato.

L'aggiudicataria, oltre ad essere soggetta a tutte le responsabilità di legge (penali, civili, amministrative, deontologiche) per fatti di cui dovesse essere chiamata a rispondere, è peraltro soggetta all'applicazione di penali contrattuali nel caso in cui:

non effettui, anche solo in parte, le prestazioni nel rispetto dei tempi e delle modalità prescritte dal programma riabilitativo di riferimento cos' come richieste dal capitolato speciale o come indicato nel "progetto-offerta" proposto dall'aggiudicataria in sede di offerta; effettui una o più delle prestazioni oggetto del servizio senza rispettare le modalità di esecuzione richieste da leggi, regolamenti o senza rispettare le modalità di esecuzione descritte nell'offerta tecnica;

- a) per l'esecuzione delle prestazioni offerte utilizzi personale con qualifica diversa da quella indicata in offerta;
- b) a fronte di una variazione del personale addetto all'esecuzione delle prestazioni non abbia dato idonea e tempestiva comunicazione scritta all'ASST, nelle persone appositamente indicate dalla stessa, e non ne abbia acquisito preventivamente specifica approvazione da parte del Dec;
- c) qualora l'aggiudicataria, in violazione delle norme relative alla regolazione dell'accesso alla struttura, ammetta uno o più pazienti senza aver preventivamente acquisito l'autorizzazione scritta presso il servizio inviante dell'ASST;
- d) qualora non impieghi le ore e le figure professionali indicate nel presente capitolato.

Nel caso di inosservanza delle norme sopracitate e per ciascuna carenza rilevata, l'ASST VALTELLINA E ALTO LARIO potrà applicare una penalità pecuniaria da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 10.000,00 per ciascuna infrazione riscontrata.

La valutazione della gravità dell'infrazione riscontrata sarà attribuita al Responsabile della Struttura di riferimento che, di concerto con il Dec, la proporrà al RUP per il seguito di competenza.

## **ART. 21 - FATTURAZIONE ELETTRONICA – PAGAMENTI**

A far data dal 31 marzo 2015 vige la norma nazionale (Decreto Legge n. 66/2014) che introduce l'obbligo della fatturazione elettronica nei rapporti con i propri Fornitori.

La ricezione delle fatture elettroniche avverrà attraverso la soluzione di intermediazione (HUB) della Regione Lombardia con il Sistema di Interscambio (SDI) nazionale dell'Agenzia delle Entrate, secondo le specifiche contenute nel Decreto ministeriale 3 aprile 2013, n. 55 ("Regolamento in materia di emissione, trasmissione e ricevimento della fattura elettronica da applicarsi alle amministrazioni pubbliche ai sensi dell'articolo 1, commi da 209 a 213, della legge 24 dicembre 2007, n. 244").

Le fatture elettroniche indirizzate alla presente Azienda devono contenere i seguenti elementi specifici (come riportato sul sito: [www.indicepa.gov.it](http://www.indicepa.gov.it)):

Denominazione Ente:	Azienda Socio Sanitaria della Valtellina e dell'Alto Lario
Codice IPA:	
Codice Univoco Ufficio:	
Nome dell'Ufficio:	
Cod. Fisc. del Servizio di F.E.:	
Partita Iva:	00988090148

Ai sensi dell'art. 25 del D.L. n. 66/2014, al fine di garantire l'effettiva tracciabilità dei pagamenti da parte delle pubbliche amministrazioni, le fatture elettroniche emesse verso le PA dovranno riportare:

1. Il codice identificativo di gara (CIG), tranne i casi di esclusione dall'obbligo di tracciabilità di cui alla Legge n. 136 del 13 agosto 2010;
2. Il codice unico di progetto (CUP) in caso di fatture riferite a progetti di investimento pubblico. Inoltre, per quanto riguarda il contenuto informativo della fattura elettronica, si segnala la presenza di talune informazioni non obbligatorie, che tuttavia Regione Lombardia ha ritenuto indispensabili per favorire il processo di caricamento, controllo e liquidazione nei sistemi contabili e gestionali e in particolare sono:
  1. Data e Numero d'Ordine d'Acquisto ovvero Bolla di Servizio (associato a ciascuna riga fattura)
  2. Data e Numero del DDT per i beni (associato a ciascuna riga fattura)
  3. Totale documento
  4. Codice fiscale del cedente
  5. In generale, il medesimo livello di dettaglio dell'Ordine d'Acquisto emesso. Il fornitore provvederà ad emettere la fattura mensile posticipata.

Ai sensi del combinato disposto dell'art. 4 comma 4 e dell'art. 7 del D. Lgs. 231/2002, le parti nell'ambito della propria libera contrattuale stabiliscono che il pagamento delle fatture sarà effettuato dall'ASST entro 60 giorni decorrenti dalla data di collaudo delle apparecchiature e successivamente dal ricevimento delle stesse. Si dà atto, che la suddetta regolamentazione, in relazione alla corretta prassi commerciale, alla natura del servizio oggetto del contratto, alla condizione dei contraenti ed ai rapporti commerciali, risulta equa. Si precisa che, in ogni caso, il ritardato pagamento non può essere invocato come motivo per la risoluzione del contratto, o per l'interruzione della fornitura da parte della ditta aggiudicataria, la quale è tenuta ad adempiere sino alla scadenza naturale del contratto.

La liquidazione delle fatture resta, comunque, subordinata al rispetto integrale da parte del fornitore del presente capitolato, di tutti gli atti di gara e del contratto; in caso contrario, il termine sopra indicato rimane sospeso, a favore dell'ASST, fino alla rimozione totale dell'impedimento da parte del fornitore.

Ai sensi del D.M. del Ministero dell'Economia e delle Finanze, del 18 gennaio 2008, n. 40, attuativo delle disposizioni di cui all'art. 48-bis del DPR 29 settembre 1973, n. 602, disciplinante i pagamenti da parte delle pubbliche amministrazioni, le Stazioni Appaltanti, prima di effettuare il pagamento di un importo superiore a diecimila euro, procedono alla verifica inoltrando, secondo le modalità dell'art. 4 del citato D.M., apposita richiesta alla società Equitalia Servizi S.p.A. Se tale società comunica che risulta un inadempimento, la richiesta della Stazione Appaltante costituisce segnalazione ai sensi dell'art. 48-bis, comma 1, del decreto del Presidente della Repubblica n. 602 del 1973. Si porta a conoscenza, inoltre, che questa ASST ha conferito mandato irrevocabile alla società Finlombarda S.p.a. per l'esecuzione dei pagamenti. La società aggiudicataria, pertanto, riceverà il pagamento delle proprie fatture direttamente dalla società Finlombarda S.p.A.

In caso di ritardo nei pagamenti saranno riconosciuti interessi legali a decorrere dal 61° giorno nella misura di 2 punti percentuali oltre il TUR, fatto salvo diversi accordi. La Ditta deve espressamente dichiarare l'accettazione del tasso di interesse debitore.

In adempimento all. art. 3 della Legge 136/2010 e del D.L. 187/2010

1. Per assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari finalizzata a prevenire infiltrazioni criminali, gli appaltatori, i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese nonché i concessionari di finanziamenti pubblici anche europei a qualsiasi titolo interessati ai lavori, ai servizi e alle forniture pubblici devono utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste italiane Spa, dedicati, anche non in via esclusiva, fermo restando quanto previsto dal comma 5, alle commesse pubbliche. Tutti i movimenti finanziari relativi ai lavori, ai servizi e alle forniture pubblici nonché alla gestione dei finanziamenti di cui al primo periodo devono essere registrati sui conti correnti dedicati e, salvo quanto previsto al comma 3, devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni
2. I pagamenti destinati a dipendenti, consulenti e fornitori di beni e servizi rientranti tra le spese generali nonché quelli destinati alla provvista di immobilizzazioni tecniche sono eseguiti tramite conto corrente dedicato di cui al comma 1, anche con strumenti diversi dal bonifico bancario o postale purché idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per l'intero importo dovuto, anche se questo non è riferibile in via esclusiva alla realizzazione degli interventi di cui al medesimo comma 1.
3. Ove per il pagamento di spese estranee ai lavori, ai servizi e alle forniture di cui al comma 1 sia necessario il ricorso a somme provenienti da conti correnti dedicati di cui al medesimo comma 1, questi ultimi possono essere successivamente reintegrati mediante bonifico bancario o postale.
4. Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, gli strumenti di pagamento devono riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dalla stazione appaltante e dagli altri soggetti di cui al comma 1, il codice identificativo di gara (CIG), attribuito dall'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture su richiesta della Stazione Appaltante e, ove obbligatorio ai sensi dell'art. 11 della Legge 16.01.2003, il codice unico di progetto (CUP).

I soggetti di cui al comma 1 comunicano alla stazione appaltante o all'amministrazione concedente gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati di cui al medesimo comma 1 entro sette giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Gli stessi soggetti provvedono, altresì, a comunicare ogni modifica ai dati trasmessi. La stazione appaltante, nei contratti sottoscritti con gli appaltatori relativi ai lavori, ai servizi e alle forniture di cui al comma 1, inserisce, a pena NULLITA'

ASSOLUTA, un'apposita clausola con la quale essi assumono gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla presente legge. L'appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi della tracciabilità finanziaria di cui al presente articolo ne da immediata comunicazione alla Stazione Appaltante e alla Prefettura- ufficio territoriale del Governo di Sondrio. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni determina la risoluzione di diritto del contratto.

#### **Art. 22 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

con la quale si assumono gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla presente legge. L'appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi della tracciabilità finanziaria di cui al presente articolo ne da immediata comunicazione alla Stazione Appaltante e alla Prefettura- ufficio territoriale del Governo di Sondrio.

\_\_\_\_\_ da sottoscrivere espressamente

Si precisa che, in ogni caso, il ritardato pagamento non può essere invocato come motivo per la risoluzione del contratto o per l'interruzione del servizio da parte della Ditta aggiudicataria, la quale è tenuta a continuare il servizio sino alla scadenza naturale del contratto.

#### **Art. 23 - MODIFICA DI CONTRATTI DURANTE IL PERIODO DI EFFICACIA**

Le modifiche, nonché le varianti, dei contratti di appalto in corso di validità devono essere autorizzate dal RUP con le modalità previste dall'ordinamento della stazione appaltante cui il RUP dipende. I contratti di appalto nei settori ordinari e nei settori speciali possono essere modificati senza una nuova procedura di affidamento nei casi di cui all'art. 106 del D.lgs 50/2016.

#### **Art. 24 - FORO COMPETENTE**

Il foro di Sondrio sarà competente a dirimere le controversie insorte all'esecuzione del contratto, indipendentemente da eventuali clausole inserite su corrispondenza o su documenti contabili dell'aggiudicatario. In ordine alle controversie relative all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto, ciascuna delle parti può richiedere il giudizio di un collegio arbitrale composto da tre arbitri designati uno per ciascuna delle parti ed il terzo arbitro in funzione di Presidente designato concordemente. Difettando tale designazione congiunta l'arbitro sarà designato dal Presidente del Tribunale di Sondrio.